

Elisabetta Moro, 2014, *La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita*, Bologna, Il Mulino, pp. 229.

Il volume di Elisabetta Moro, in un'epoca in cui molto si scrive sul cibo, a volte anche a sproposito, prende originalmente in esame una delle attuali icone di ambito alimentare: la dieta mediterranea, diventata parte del patrimonio culturale immateriale Unesco nel 2010 e, essendo un'icona, difficile da analizzare da un punto di vista non banale.

La scelta dell'Autrice è stata quella di intrecciare i documenti e le interviste con la vita e le opere di Ancel Keys, un celebre fisiologo e nutrizionista che, dopo varie ricerche effettuate con la moglie, la biochimica Margaret Haney, inventò non solo la locuzione "dieta mediterranea", ma anche il regime stesso in tal modo definito, creando retoriche e modificando l'atteggiamento nei confronti del cibo delle genti del Cilento, presso le quali la coppia di ricercatori andò a vivere.

È interessante l'approccio dell'Autrice, che incanala la discussione di tale tema individuando il modo in cui Keys e Haney mitizzano non solo l'Italia, sulla scia del celebre Grand Tour, ma anche il cibo di certe regioni italiane, quelle meridionali, che va visto sicuramente in opposizione a quello di regioni più agiate, quelle del nord. Cioè la "cultura alimentare valida" non si trova nelle città e nel nord "progredito", ma nel Meridione, in ambito agreste, dove è condita dalla presenza di un ambiente solare e dalla semplicità degli abitanti.

È dunque una nuova Arcadia quella che viene presentata all'interno degli scritti di Keys che, accanto al cibo, individua anche uno stile di vita semplice, lontano dalle innovazioni tecnologiche (che peraltro sono usate nei laboratori ove Keys e la moglie operano) che garantirebbe una longevità non ottenibile in altri contesti. Infatti (p. 14), "La dieta mediterranea nasce da un'idea sacralizzante della nutrizione" e, inoltre, è (p. 36) "una tradizione che va oltre la semplice nutrizione ed è... una pratica sociale".

L'Autrice affronta successivamente (cap. II) il processo di riconoscimento della dieta mediterranea da parte dell'Unesco, riuscendo a leggere dal punto di vista antropologico una selva di documenti che accompagnano prima la bocciatura e poi la promozione di questo stile alimentare, mostrando anche il cambiamento nel linguaggio dei documenti, ove l'iniziale astoricità lascia in seguito il passo a considerazioni che mettono in primo piano il passaggio "volontario, di generazione in generazione di saperi, tecniche e valori" (p. 83), considerazioni che innalzano il cibo a quel livello "culturale" che è alla base dei parametri Unesco.

Con il cap. III si completano gli interlocutori. Dopo Ancel Keys e l'Unesco, ora sono gli abitanti del Cilento, i detentori della cosiddetta "dieta mediterranea" a fornire gli elementi che completano il quadro antropologico dipinto dalla Moro, che qui elabora i dati raccolti nel corso della sua ricerca di campo in Cilento effettuata nell'ambito del progetto MedEat Research del Centro di ricerche sociali sulla dieta mediterranea dell'Università di Sant'Orsola Benincasa.

Quest'ultima parte si svolge sul filo sia della narrazione, da parte degli abitanti, delle vicende di vita dei Keys in Cilento, sia delle interviste con gli interlocutori di questi ultimi, mostrando da un lato la presa di coscienza degli abitanti stessi in merito al "valore" del cibo consumato, che si trasforma da cibo "povero" a cibo "ricco", fattore che innesca negli abitanti un processo di rivalutazione anche delle proprie abitudini di vita, dopo un primo momento in cui si trovava bizzarro l'apprezzamento che persone ritenute "altolocate" avevano per il loro cibo e per il loro stile di vita.

Interessante quindi il modo in cui l'Autrice illustra questo passaggio verso una piena autocoscienza e verso la creazione sia di retoriche nuove sia di considerazioni che mescolano qualche superstizione locale con il nuovo modo di intendere il cibo, cioè come marcatore identitario, un elemento che diventa parte dell'autorappresentazione dei locali che vivono

questo cambiamento anche con incredulità, prendendone coscienza lentamente e con molte cautele, arrivando tuttavia a rinegoziare la dieta cosiddetta “mediterranea”, processo che avrà molti influenze sulle politiche locali e sulle strategie di promozione del territorio.

Luisa Faldini
Università di Genova
luisa.faldini@unige.it